

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Hermann Boerhaavs, weil. berühmten Professors der
Artzneygelahrtheit zu Leiden, Anfangsgründe der Chymie**

Boerhaave, Herman

Berlin, 1762

XXII

[urn:nbn:de:bsz:31-96254](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-96254)

geht es in eine garstige und übelriechende Säule; je weniger Del aber da ist, desto weniger ist auch die weiße Farbe, und desto eher säuert es. Zur Sommerszeit pflegt diese ausgezogene Milch kaum über zehn Stunden gut zu bleiben, im Winter aber hält sie sich länger. Mit wenig Worten hieraus zu urtheilen; so lehret uns dieses Kunst-Stück eine Milch auszuziehen, die Wirkung des Kauens der Menschen. Denn wenn die mit verborgenem Del erfüllte Eß-Waaren durch die Stein-harte und obere Fläche der Backen-Zähne zermalmet, durch die Vermischung des Speichels befeuchtet werden, und je länger sie also im Munde durchgearbeitet werden, je mehr kommen sie dieser ausgezogenen Milch gleich, und werden zuletzt allezeit weißlich, sobald nemlich der Speichel, Salz und Del wohl unter einander gemischt sind. Und eben diese im Munde angefangene, im Magen beförderte, und in den Gedärmen vollkommener gewordene Handlung, behält nachmals noch eben die Natur, auffer, daß immer neue Säfte des Menschen damit vermischt werden, die ihre Eigenschaften damit verbinden, welches in dieser Apothecker Arbeit, das Zugießen des Wassers allein zuwege bringet. Und hieraus lernet man auch den mercklichen Unterscheid des erstieren Nahrungs-Saftes, und der Milch der Thiere erkennen.

Der zwen und zwanzigste Proceß.

Die natürliche Dele der Pflanken, wie solche durchs Kochen mit Wasser bereitet werden,

Zubereitung.

1. Man presset nach dem 20. Proceß aus denen Pflanken, die mit Del angefüllt sind, alles Del, daß sich auf solche Weise heraus bringen läßt. Die nach dieser Arbeit überbleibende Materie uehet man in einen leinenen Sack, und lässet selbige lange in siedenden Wasser kochen, so wird das nach darinn befindliche Del von der Wärme schmelzen und oben schwimmen. Dieses nimmet man mit einem Löffel vorsichtig ab, und sammlet es besonders. Und diese Arbeit wiederhohlet man so lange, als etwas Del, oder ein fettiger Schaum ausgeworfen wird. Solchergestalt wird das Del, welches bey den Ausdrücken zurück geblieben, zum Vorschein kommen, welches auch
die

die ausgezogene Milch in den vorhergehenden Proceß zeigt. Ja auch dieses also lange gekochte Wasser wird wegen der milchigten Farbe, und wegen der dicken Fettigkeit zeigen, daß noch vieles Del zurück geblieben.

2. Wenn man aber die zubereitete Materie hierzu nimt, aus welcher nach dem 20. Proceß das Del gepresset werden sollte, ehe solches wirklich daraus gepresset worden, selbige auf kurz zuvor erwähnte Weise mit Wasser kochet, und das Del fleißig wegnimmet, so wird eine unglaubliche Menge Dels auf solche Weise abgefondert werden. Also wenn man ein Pfund von dem besten und geriebenen Cacao mit acht Pfund Wasser kochet, so dick als ein Brey, so wird die weggenommene, gesammlete, und wie ein Umschlitte erkaltete Fettigkeit, sieben Unzen solchen Dels geben. Diesen Versuch des Hombergii kan man nachsehen bey dem Hamel Hist. Ac R. Sc. p. 371. Edit. 1701. Es pfelet aber doch dasjenige, was in dem Kochen übrig geblieben, noch etwas Del zu geben, wenn man es austrocknet, zerreibet und ausdrückt. Und hieraus nimmt man ab, daß eine bewunderns würdige Menge dieses Dels in den Saamen gegenwärtig sey.

3. Inzwischen giebet es auch einige andere Saamen, die wenig Fettigkeit besitzen, und wenn sie ausgedrückt oder mit Wasser gekocht werden, kaum etwas Del geben. Wobin rechnen die Bohnen, Linzen und Erbsen rechnen. Jedoch wenn sie trocken, gelinde gebrannt, oder gebraten werden, so geben sie mehr Del von sich. Diese Dete aber, welche also vermittelst des Kochens bereitet werden, haben vieles von der sonderbaren Eigenschaft ihrer Pflanze, die man genugsam daran wahrnehmen kan.

Der Nutzen.

Diese wohl angestellte, mit einander verglichene, und wohl erwogene drey Versuche, zeigen erstlich das natürliche Del, welches sich in den Pflanzen von Natur gegenwärtig befindet. Ja man erfähret auch hiedurch den Ursprung der Fettigkeit in den Thieren, die von den Vegetabilien ihre Nahrung haben, als in welchen allezeit Del befindlich ist, welches durch das Käuen, Wiederkauen, und in der Verfertigung der Nahrungsmilch, daraus bereitet und ausgezogen wird. Zweitens verstehet man deutlich genug die Natur des Dels, und dessen Nutzen in den Pflanzen. Drittens begreifen wir die Art und Weise,

se, wi
misch
dem A
ersich
die W
nung
resert
Säure
wunde
sunden
stern
welche
sen aus
so leich
und m
sich in
welcher
in dene
das Fer
Ursprun
deutens
welche d
lich unsi
Hauch,
gleichem
gen, Ge
Scheiten
sen, die
Verstü
von den
te wohl
die Mil
als säuer
werden.
und wie
sult der
zu beförd
und das
tens kan
nicht fern
Kunst au

fe, wie aus Del und Wasser, auf gewisse Art mit einander ver-
 mischt und vereinigt, eine Flüssigkeit entstehen könne, welche
 dem Nahrungs-Saft und der Milch sehr gleich kommt, ja man
 ersiehet auch hieraus, wie die Natur den Nahrungs-Saft und
 die Milch hervor bringet. Viertens wird uns also die Ord-
 nung leicht zu der Untersuchung derjenigen Dele leiten, die man
 wesentliche Dele nennet, und die wir bald beschreiben wollen.
 Fünftens werden sich die Medici, die dieses alles wissen, nicht
 wundern, woher eine so grosse Menge Fettigkeit bey einem ge-
 sunden und müssigen Menschen entstehe, ob selbiger gleich zum
 öftern sich nur allein solcher Vegetabilien zur Speise bedienet,
 welche an sich nicht fett zu seyn scheinen; da die durch das Pres-
 sen ausgezogene Milch ihre Fettigkeit, wie im vorigen gewiesen,
 so leicht heraus bringen. Denn wenn selbige lange gekäu-
 t, und mit den Säften wohl vermischt werden, so verwandeln sie
 sich in eine fette Milch daher denn der Nahrungs-Saft, von
 welchem die Milch kommt, herrühret, und daher wird das Del
 in denen Bälgleins, die denen Puls-Adern anhängen, welche
 das Fett in sich halten, gesammelt. Sechstens wird zugleich der
 Ursprung des Nahrungs-Saftes und der Milch bekannt. Sie-
 bentens ersiehet man zugleich die Natur derjenigen Elemente,
 welche den Nahrungs-Saft und die Milch ausmachen. Nämlich
 unsere Säfte bestehen aus dem Speichel, feuchten, dünnen
 Hauch, der ursprünglich aus denen Puls-Adern herrühret, in-
 gleichen denen Feuchtigkeiten im Munde, Halse, Schlund, Ma-
 gen, Gedärmen, ferner aus den wässerigten, seifigten, öligten
 Theilen, die bey denen erst benannten Feuchtigkeiten anzutref-
 fen, diese alle können durch die Bewegung des Kauens, des
 Verschluckens und der Gedärme, zu einer Milch gemacht, und
 von den gröbren Theilen abgepresset werden. Achten was sol-
 te wohl die phisicalische Ursach hieraus nicht erkennen, warum
 die Milch der Thiere, welche lediglich aus denen Vegetabilien,
 als säuerlichen Futter zubereitet wird, so geneigt sey, sauer zu
 werden. Das frische, grüne, und mit vielen Speichel gekäuete
 und wiedergekäuete Gras, beginnt schon im Munde die Ge-
 salt der Milch anzunehmen, und die Verfertigung des Fettes
 zu befördern. Daher pflegt der Mensch von Brod und Wasser,
 und das Vieh von Gras und Wasser fett zu werden. Neun-
 tens kan man, nachdem dieses untersucht worden, denenjenigen
 nicht ferner glauben, die da versprechen mehr Del durch die
 Kunst aus denen Pflanzen hervor zu bringen, als ihnen die Na-
 tur

tur beigelegt hat; gewiß, wir können kein Del durch die Kunst machen, sondern es ist uns nur zugelassen, das Del, das sich vor bey der Pflanze befunden, durch die Kunst abzusondern. Wiederum sind die ausgekochten, ausgemilchten, und ausgedrückten Oele, nicht vor bloße, einfache und unvermischten Oele zu halten, weil selbige, wenn sie nach folgenden Kunst-Griffen durch die Destillation zergliedert und erforscht werden, mehrtheils in Wasser, Ruß, Erde und wahres wesentliches Del aufgelöst werden, welches der vorsichtige und behutsame Chymicus Elarius vorläufig angemercket. Vid. Transact. Comp. T. III. p. 361. Und daher scheint auch zu kommen, daß diese also durchs Ausdrücken, Kochen und Reiben bereitete Oele, so leicht in der Luft verändert werden, indem sie aus einer Vermischung so viel und mancherley Sachen bestehen. In denen durchs Kochen verfertigten Oelen ist zwar Salz befindlich, jedoch noch mehr in den mit gekochten Wasser.

Der drey und zwanzigste Proceß.

Die Destillation derer Oele aus der Blase, welche man wesentliche Oele nennet. Von grünen Blättern und Zweigen, wie hier an dem Sagebaum gewiesen wird.

Zubereitung.

1. Zu dieser Arbeit sind zwar alle Pflanzen mehr oder weniger geschikt. Unter allen aber, am meisten diejenigen, in welchen eine aromatische Kraft, die bereits in dem 1. 15. 16. 17. Proceß beschrieben worden, vor andern den Vorzug hat. Unter diesen werden wiederum nur allein diejenigen zu diesem Vorhaben ausgelesen, die einen kräftigen Geruch, und einen scharfen, hitzigen und angenehmen Geschmack haben. In diesem ersten Proceß aber von diesen Oelen, handeln wir vornehmlich von den Blättern, die zu diesem Vorhaben tüchtig sind. Die Blätter aber sind entweder frische, die von beständig grünen Gewächsen genommen werden, oder es sind bereits abgefallene Blätter der Pflanzen.

2. Die aromatischen Blätter der immer grünen Pflanzen, als der Lannen, des Lebens-Baums, der Pomeranzen,